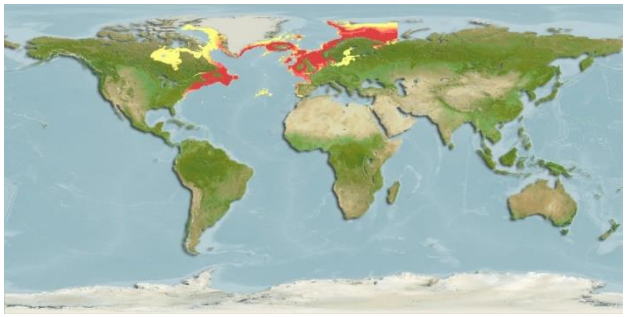
Seehase (*Cyclopterus lumpus*), auch **Lump, Bauchsauger, Seekaulbarsch**

Seehasen kommen in den Küstengewässern des Nord-Atlantiks vor. Im östlichen Atlantik reicht ihr Verbreitungsgebiet von der Barentssee über die Küsten Islands und Grönlands bis nach Spanien und umfasst auch die Nordsee und die westliche Ostsee.



Rot = Verbreitungsgebiet des Seehasen

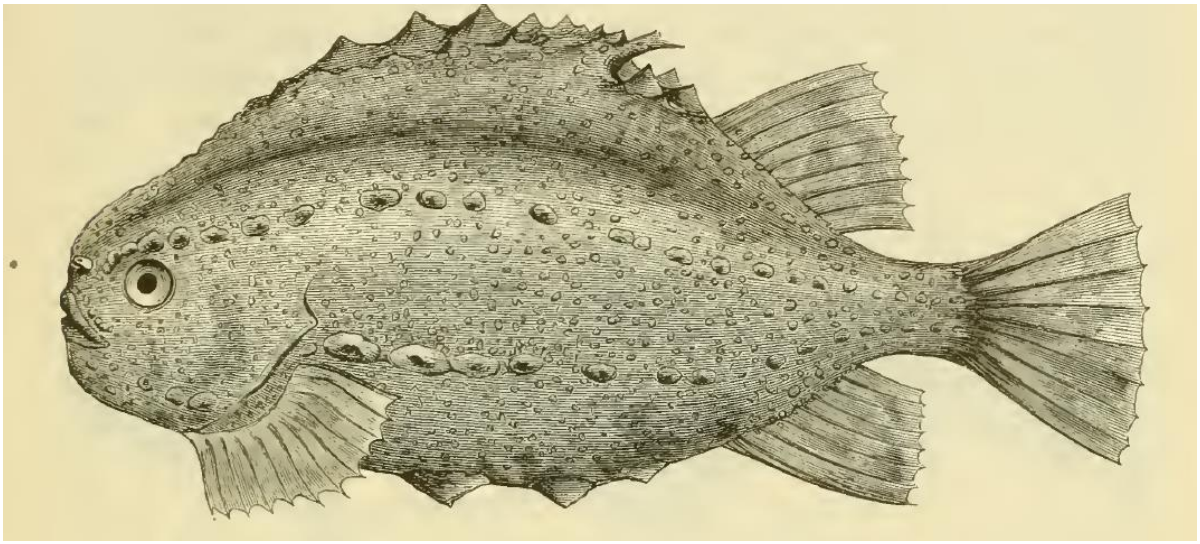


Abb. aus „Fische, Fischerei und Fischzucht in Ost- und Westpreussen“ von Dr. Berthold Benecke, Königsberg 1880

Sie haben keine Schuppen, sondern dafür auf jeder Seite drei Reihen von Knochen-Platten längs des ganzen Körpers. Ihre Rückenflosse ist mit fleischigem Gewebe überwachsen und bildet den charakteristischen Kamm.

Die Bauchflossen sind zu einer kreisförmigen Saugscheibe verwachsen, mit der sich das Tier so kräftig festsaugen kann, dass man bei dem Versuch, es aus einem mit Wasser gefüllten Eimer herauszunehmen, den ganzen Eimer mithebt. Der Fisch hat keine Schwimmblase und benutzt die Saugscheibe, um sich am Boden oder an Tang-Büscheln festzuhalten. Seehasen ernähren sich von kleinen Fischen, Krustentieren, Weichtieren und Rippenquallen. Weil sie nur unbeholfen schwimmen können, sind Seehasen eine beliebte Beute für Robben.

Der Seehasen-Rogen wird, schwarzgefärbt, als Kaviar vermarktet („Deutscher Kaviar“, in Island als „Perles du Nord“) und gilt als Ersatz für echten Kaviar (Stör-Rogen). Ein weiblicher Seehase kann zur Laichzeit bis zu 700 g Rogen produzieren. Das getrocknete Fleisch des männlichen Seehasen gilt in Island als Delikatesse.

Deutscher Kaviar Seehase, 500g im Glas, 14.99 €, 5.90 € Versand, gesehen bei ebay

Werbetext: Der „Deutsche Kaviar“ besteht aus Rogen vom Seehasen und wird wegen seiner Herkunft aus den kühlen Tiefen des Nordatlantiks auch als „Perle des Nordens“ bezeichnet. Die besonders kleinen Fischeier überzeugen durch ihren frischen, leichten Geschmack und eignen sich perfekt als luxuriöse Dekoration auf Buffets oder belegten Broten. Unser „Deutscher Kaviar“ stammt aus Aquakultur, was für permanent kontrollierte hohe Qualität sorgt und die Wildbestände schont.

Seehasen werden (neben Lippfischen) in norwegischen Fischfarmen gezüchtet, um als Putzerfische auf Lachsfarmen gegen die Lachs-Laus eingesetzt zu werden (Quelle: Fischmagazin, 22.11.2014). Dadurch soll die Verwendung von Antibiotika bei der Lachszucht reduziert werden. Außerdem soll die zum Teil explosionsartige Vermehrung der Lachs-Läuse und die damit einhergehende massive Gefährdung der wilden Lachsbestände und anderer Meeresfische eingedämmt werden.

Hört sich doch irgendwie sympathischer an als „*Verwendung von S-6-Chlor- 2,3- dihydro-2- oxo -1,3 -oxazolo-pyridin-3- ylmethyl0,0-dimethylphosphor thioat zur Herstellung eines Präparates zur Bekämpfung von Fischläusen, die auf Fischen der* Familie Salmonidae parasitieren“ (Europa Patent Nr. EP0407343B1).

Eine (angeblich?) umweltfreundliche Lösung zur Bekämpfung der Lachslaus in der Fischzucht ist Grünes Laserlicht :

Eine neue Methode zur Bekämpfung der Lachslaus ist inNorwegen entwickelt worden: Ein ultrapräziser grüner Scheibenlaser wird mit einer Kamera und einem Rechnersystem kombiniert und am Aufzuchtbecken positioniert. Er scannt die vorbeischwimmenden Fische. Wird die äußere Form der Lachslaus auf der Fischhaut erkannt, löst eine Software in Echtzeit einen kurzen Laserimpuls aus, der das Gewebe des Parasiten trifft und zerstört ohne den Lachs zu schädigen. Ganz ohne Probleme wird dieser Ansatz wohl auch nicht sein, aber die Systeme sollen bereits in Norwegen, Schottland, Chile und Kanada erfolgreich (?) im Einsatz sein. Die Laser-Technologie dafür liefert übrigens die deutsche Firma Jenoptik.

Im Fischereimuseum hatten (haben?) wir das Modell eines Seehasen. Wer weiß, wo das geblieben ist?